

LE TRAVAIL DU SUCRE

PR8160093251

Taux de satisfaction des stagiaires : 9,7/10

Maîtriser les cuissons du sucre afin de réaliser une multitude de décorations.

Durée: 21.00 heures (3.00 jours)

Profils des stagiaires

- Restaurateur, chef de cuisine, personnel de cuisine
- Tout personnel et gérant du secteur de la boulangerie et pâtisserie
- Traiteurs

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Satiner un sucre (sucre tiré) : confectionner des rubans, des fleurs en sucre (roses) des feuilles etc...
- Réaliser un sucre coulé : savoir couler différentes formes, moules, structures, formes diverses
- Réaliser un sucre soufflé : savoir souffler des sphères, des oiseaux et des formes diverses
- Réaliser un sucre bullé, savoir réaliser un sucre cristal
- Réaliser un pastillage, fleurs et formes diverses
- Assembler, monter et équilibrer une pièce artistique

Contenu de la formation

RAPPELS DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE - 2H00

- Gestes élémentaires d'hygiène
- Tenue vestimentaire
- Repérer les emplacements stratégiques d'hygiène et de sécurité
- APPROCHE TECHNOLOGIQUE DES MATIERES PREMIERES - 2H00
 - Impact et conséquences de chaque matière première dans la réalisation
 - Origine des matières premières
 - Choix des matières premières et des produits
- CONNAISSANCE DES SUCRES - 3H00
 - Les différents sucres et leurs utilisations.
 - La cuisson des sirops.
 - Réflexions sur l'état d'une cuisson de sucre.
 - Utilisation des différents états du sucre.
- PREPARATION ET VERIFICATION DU MATERIEL - 0H30
 - Choix du matériel adapté à la fabrication
 - Vérification de l'état du matériel
- DEROULE DES ETAPES DE FABRICATION - 0H30
 - Suivre une fiche technique
 - Organigramme des étapes de fabrication
- MISE EN PRATIQUE - 7H00
 - Maîtriser une cuisson de sucre (température, temps de cuisson, moyen de cuisson)
 - Utilisation de l'Isomalt : sucre de synthèse qui permet de réaliser des décorations de sucre d'art très facilement.
 - Trucs et astuces de conservation.

- Astuce : comment fabriquer sa lampe à sucre .
- DEMONSTRATION ET FABRICATION - 5H00
 - Pesée des ingrédients
 - Applications et explications de gestes techniques
 - Mise en pratique par les stagiaires
 - Rectification des gestes jusqu'à maîtrise des techniques
- CRITIQUE ET ANALYSE DU PRODUIT FINI - 1H00
 - Evaluation de la qualité de la cuisson : qualité visuelle, qualité gustative, présentation du produit fini,
 - Interprétation packaging du produit fini

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Démonstrations des pratiques professionnelles

Apports technologiques appliqués

Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.

Visualisation des produits et des recettes

Dégustation et analyse critique des productions

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de pré-formation en amont du stage

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Nous pouvons également mener des enquêtes d'évaluation à froid

Certificat de fin de stage remis sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

2700.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter :

Gospel DAGOGO au **04 88 42 32 96** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de fin de stage délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42
Date de création : 8 juillet 2021